

# Mexické rohlíčky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: **20**

**1126** kalorií , **7 g** cukrů , **67 g** tuků , **14 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mexicke-rohlicky>

## Příprava

Těsto rozválejte na asi 3 mm silný plát a rádélkem ho nakrájejte na trojúhelníčky velké asi 4 x 6 x 6 cm – těsto prostě rozkrájejte na pravidelné obdélníčky a pak je diagonálně rozřízněte na trojúhelníčky. Celý plát těsta pak pomazte salsa omáčkou a posypte najemno nastrohaným sýrem. Jednotlivé trojúhelníčky zarolujte do rohlíčků od široka do úzka a pokládejte je vedle sebe na plech vystlaný pečicím papírem. Dbejte ale, aby konec špičky byl vždy pod rohlíčkem, jinak se vám během pečení odlepí a otevře! Rohlíčky pečte při 180 stupních Celsia asi 20 minut dozlatova.



## Ingredience

- 250 g listového těsta
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 sklenička rajčtové salsy
- 50 g tvrdého sýra

## Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení